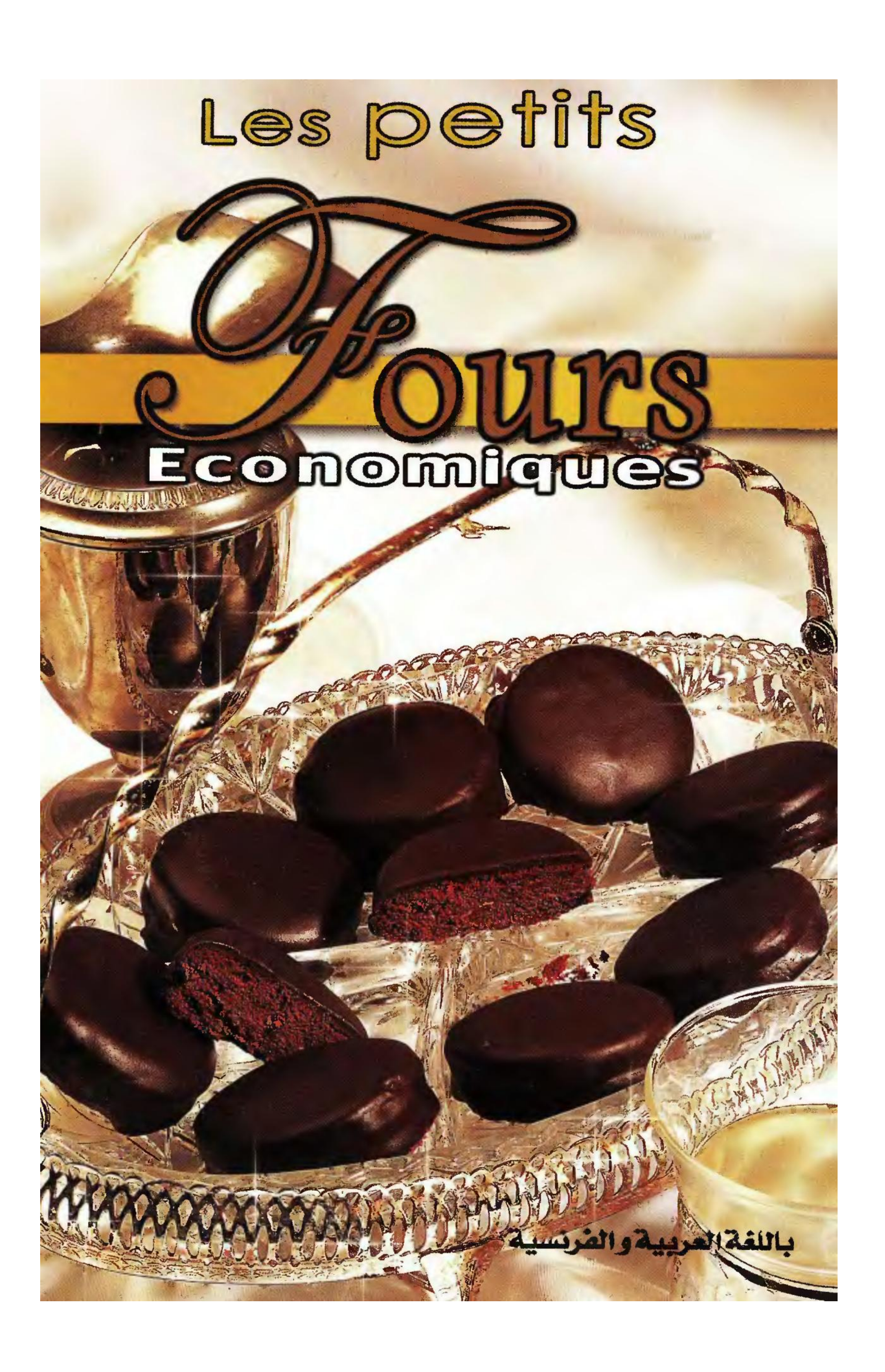

Les petits
Fours
Economiques
باللغة العربية والفرنسية

Sommaire

Carrés au chocolat

Ingrédients :

- 250 gr de beurre
- 240 gr de sucre
- 80 gr de cacao
- 1/2 verre à eau de lait
- 1 C. à soupe et 1/2 de lait en poudre
- 1 pincée de levure chimique
- 1 C. à soupe de café soluble
- Quelques gouttes d'extrait de caramel
- 400 gr de farine
- 1 pincée de sel

Décoration :

- 2 tablettes de chocolat (200 gr)
- 20 gr de beurre

Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter le cacao, l'extrait de caramel, le lait, le café soluble et la farine mélangée à la levure.
2- Bien mélanger pour avoir une pâte lisse et ferme. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur, puis, à l'aide d'un couteau, découper des carrés de 10 cm de coté.
3- Les disposer dans un plat beurré et enfourner pendant 15 mn.
4- Après cuisson, laisser refroidir puis garnir avec le chocolat préalablement fondu.
Remarque : pour la décoration, vous pouvez utiliser une seringue pour tracer des motifs à votre goût.

مربعات بالشكلاطة

المقادير:

- 250غ زبدة
- 240غ سكر
- 80غ كاكاو
- 1/2كأس حليب
- 1ملعقة صغيرة و 1/2 غبرة حليب
- قرصة خميرة كيميائية
- 1ملعقة كبيرة قهوة مركّزة
- بضع قطرات نكهة الكراميل
- 400غ فرينة
- 1قرصة ملح

التزيين:

- 2علب شكلاطة (200 غ)
- 20غ زبدة

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة و السكر حتى تتحصلي على خليط كالكريمة.
ضفي الكاكاو ،نكهة الكراميل ،الحليب ،القهوة المركّزة و الفرينة الممزوجة بالخميرة.
2– أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء و متماسكة .
بواسطة الحلال أبسطي العجينة بسمك 2 ملم و بواسطة السكين قطعي مربعات طول أضلاعها 10 سم.
3– ضعي المربعات في صينية مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى لمدة 15دقيقة.
4– بعد الطهي ،اتركيها تبرد و زينيها بالشكلاطة الذائبة.
ملاحظة : للتزيين ،يمكنك استعمال حقنة لتخطيط الأشكال حسب ذوقك.



Petits fours aux fruits secs

Ingrédients :

- 180 gr de beurre
- 250 gr de sucre
- 2 œufs entiers
- 1 C. à café rase de bicarbonate de soude
- 1 plaquette de petits suisses
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait de fraise
- 200 gr de raisins secs
- 200 gr de cerises confites
- 200 gr de cacahuètes grillées et moulues moyenement
- 700 gr de maïzena environ (au besoin)
- 50 gr de farine
- 1 sachet de levure

Décoration :

- Petits morceaux de fruits confits
- 2 C. à soupe de glaçage au chocolat

Préparation :

1- Dans un saladier, battre le beurre et le sucre pour avoir un mélange crémeux. Ajouter les œufs, toujours en remuant, puis la vanille, l'extrait de fraise, le bicarbonate de soude, les petits suisses, la maïzena et la farine mélangée au préalable à la levure.
Incorporer les raisins, les fruits confits et les cacahuètes.
2- Faire des boules de la grosseur d'une noix, puis les abaisser à l'aide d'un bouchon de petite bouteille d'extrait, en faisant plusieurs cavités.
3- Garnir ces dernières avec les fruits confits et des petites taches de chocolat.
Remarque : Ne pas trop mettre de maïzena, pour ne pas que la pâte soit trop dure , tenir compte de la quantité de fruits confits et de cacahuètes.

حلويات بالفواكه الجافة

المقادير:

- 180غ زبدة
- 250غ سكر
- 2بيضات كاملة
- 1ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- 1علبة جبن طري
- 2كيسين فانيليا
- بضع قطرات نكهة الفراولة
- 200غ زبيب
- 200غ كرز مصبّر
- 200غ كاوكاو محمّص و مرحي متوسط
- 700غ مايزينة (عند الحاجة)
- 50غ فرينة
- 1كيس خميرة كيميائية

التزيين:

- قطع صغيرة من الفواكه المصبّرة
- 2ملاعق طلاء الشكلاطة

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخفقي الزبدة و السكر حتى تتحصلي على خليط كالكريمة .ضفي البيض ، أخلطي جيدا ثم ضفي الفانيليا ،نكهة الفراولة ،البيكاربونات و الجبن الطري والمايزينة و الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية.
ضفي الزبيب ،الكرز المصبّر و الكاوكاو.
2– شكلي كريات بحجم الجوزة ثم ابسطيها قليلا بغطاء قارورة النكهة مع وضع ثقوب عديدة.
3– زيني الثقوب بالكرز المصبّر و بقع من الشكلاطة.
ملاحظة :لا يجب وضع كمية كبيرة من المايزينة كي لا تيبس العجينة ،يجب النظر إلى كمية الكرز المجفف و الكاوكاو.



Rondelles à la crème

Ingrédients :

- 1 œuf
- 400 gr de beurre ramolli
- 200 gr de sucre glace
- 1 sachet de levure chimique
- Quelques gouttes d'extrait de café
- 12 C. à soupe de cacao
- 300 gr environ de farine

Crème :

- 1 plaquette de petits suisses
- 3 C. à soupe de sucre glace
- Quelques gouttes d'extrait de menthe

Glaçage :

- 4 C. à soupe de cacao
- 3 C. à soupe de sucre glace
- 50 gr de beurre
- 1 tablette de chocolat (100 ou 150 gr)
- 1 C. à soupe de café soluble

Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter l'œuf, bien remuer, puis ajouter encore l'extrait de café, le cacao et en dernier la farine mélangée à la levure.
Bien mélanger afin d'obtenir une pâte ferme et lisse.
2- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm, sur un plan de travail fariné.
3- A l'aide d'un petit verre à thé, découper des cercles de 6 cm de diamètre. Les mettre sur un plat beurré, puis enfourner pendant 10 à 15 mn.
Avant de démouler, laisser complètement refroidir.

Préparer la crème :
fouetter les petits suisses avec le sucre glace et l'extrait de menthe, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Préparer le glaçage :
1- dans une casserole, à bain-marie, mélanger le cacao, le sucre glace et le beurre.
2- Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le glaçage devienne brillant. Toujours en remuant, ajouter le chocolat etle café soluble.
3- Etaler la crème sur les rondelles et couvrir avec une autre rondelle.
4- Glacer le tout avec le glaçage au chocolat.

Remarque : à la sortie du four, les gâteaux ne doivent pas être trop durs.

دوائر بالكريمة

المقادير:

- 1بيضة
- 400غ زبدة طرية
- 200غ سكر ناعم،
- 1كيس خميرة كيميائية
- بضع قطرات نكهة القهوة
- 12ملعقة كبيرة كاكاو
- حوالي300 غ فرينة

الكريمة:

- 6علب جبن طري
- 3ملاعق كبيرة سكر ناعم
- بضع قطرات نكهة النعناع

الطلاء:

- 4 ملاعق كبيرة كاكاو
- 3ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 50غ زبدة
- علبة شكلاطة (100 أو150غ)
- 1ملعقة كبيرة قهوة مركزة

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة و السكر حتى تتحصلي على خليط كالكريمة .ضفي البيضة و اخلطي جيدا ثم نكهة القهوة ،الكاكاو و في الأخير الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية .أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة و ملساء.
2– بواسطة الحلال أبسطي العجينة بسمك 4 ملم ،على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة .
3– بواسطة كأس صغير(شاي) قطعي دوائر قطرها 6 سم .ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى مدة 10 إلى 15 دقيقة.أتركي الحلوى تبرد قبل نزعها من الصينية.

تحضير الكريمة :أخلطي الجبن الطري مع السكر الناعم و نكهة النعناع حتى تتحصلي على خليط أملس.

تحضير الطلاء :
1– في قدر و في حمام مائي ،أخلطي الكاكاو ،السكر الناعم و الزبدة.
2– أخلطي جيدا حتى تذوب الزبدة و يصبح الطلاء براقا.
ضفي الشكلاطة و القهوة المركزة و واصلي الخلط .
3– أطلي الكريمة على الدوائر ثم غطيها بدوائر أخرى.
4– أطلي الدوائر بطلاء الشكلاطة.

ملاحظة :عند خروج الحلوى من الفرن لا يمكن أن تكون صلبة.



Petits fours aux cacahuètes

Ingrédients :

- 4 œufs entiers
- 250 gr de sucre cristallisé
- 250 gr de beurre ramolli
- 1 sachet de levure chimique
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait de banane
- 750 gr environ de farine
- 3 poignées de cacahuètes grillées et grossièrement moulues

Glaçage :

- 100 gr de chocolat en poudre
- 1 C. à soupe de cacao
- 60 gr de beurre
- 1 C. à café de café soluble
- Miel pour ramasser

Préparation :

1- Dans un récipient, mélanger les œufs, le sucre, la vanille et l'extrait de banane, jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter le beurre ramolli, puis les cacahuètes grillées et grossièrement moulues. Bien mélanger, puis additionner la levure et la farine, pour obtenir une pâte assez molle.
2- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm.
3- A l'aide d'un emporte pièce rond, découper des ronds de 4 cm de diamètre.
4- les disposer sur un plat beurré allant au four,et enfourner pendant 20 mn environ.

Pour la décoration :

1- dans une casserole, à bain-marie, mélangerle chocolat, le cacao, le beurre et le café soluble.
2- Ramasser le tout avec le miel, jusqu'à obtenir un mélange brillant et lisse.
3- Etaler ce glaçage sur les ronds et tracer un motif en spirale avec une fourchette.

بوتي فور بالكاوكاو

المقادير:

- 4 بيضات كاملة
- 250غ سكر مسحوق
- 250غ زبدة طرية
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة الموز
- حوالي750 غ فرينة
- 3 حفنات كوكاو محمّص و مرحي خشن

الطلاء:

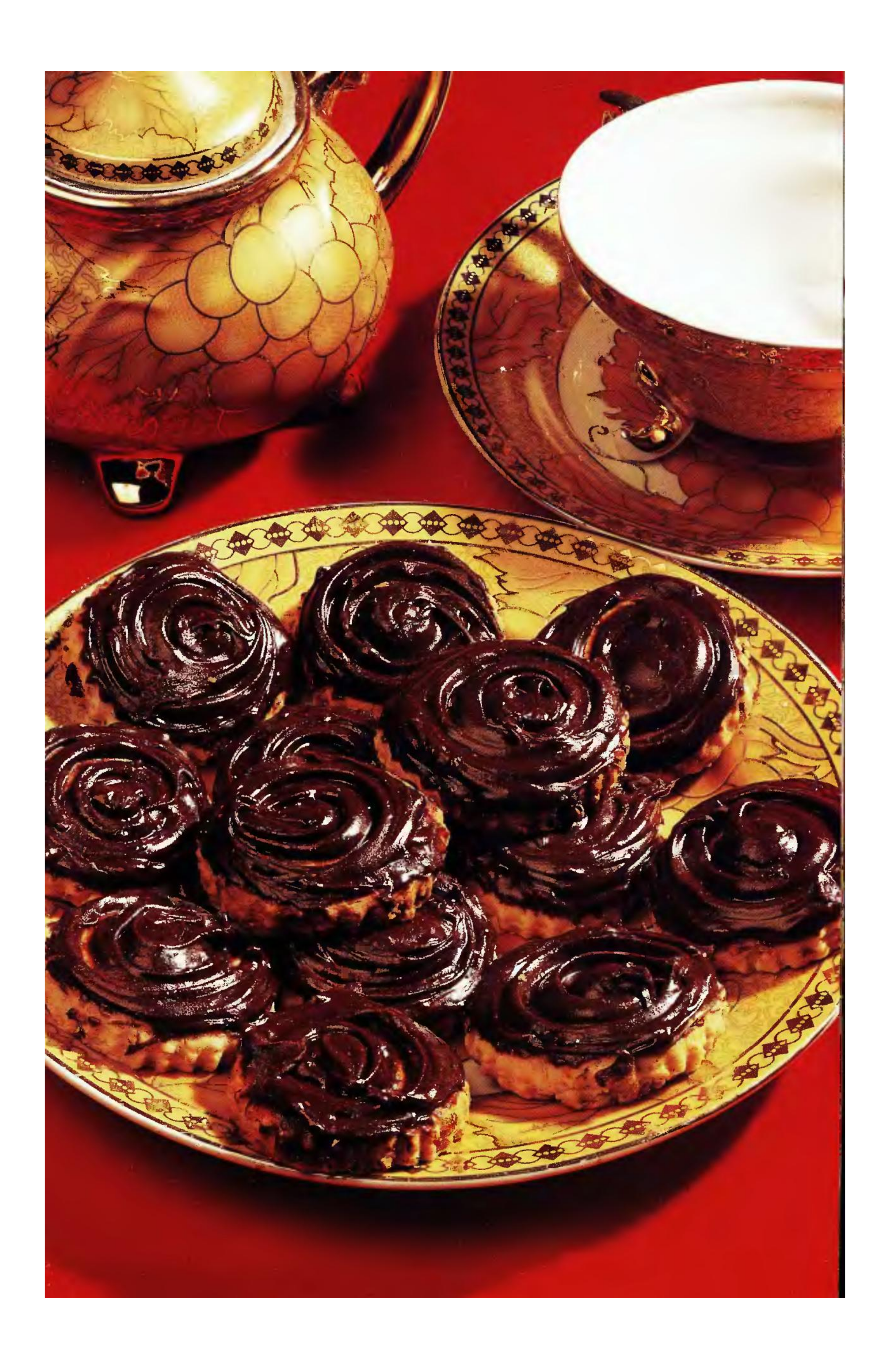
- 100غ غبرة شكلاطة
- 1ملعقة كبيرة كاكاو
- 60غ زبدة
- 1ملعقة صغيرة قهوة مركّزة
- عسل للجمع

كيفية التحضير:

1– في إناء ،أخلطي البيض ،السكر ،الفانيليا و نكهة الموز حتى تتحصلي على خليط مرغون. ضفي الزبدة الطرية ثم الكاوكاو المحمّص و المرحي خشن.أخلطي جيدا ثم ضفي الخميرة و الفرينة لتتحصلي على عجينة جد طرية.
2– بواسطة الحلال ،أبسطي العجينة بسمك 3 ملم.
3– بواسطة مول دائري الشكل قطعي دوائر قطرها 4 سم.
4– ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى مدة 20 دقيقة .

للتزيين:

1– في قدر و في حمام مائي ،أخلطي الشكلاطة ،الكاكاو ،الزبدة و القهوة المركّزة .
2– اجمعي الكل بالعسل حتى تتحصلي على خليط براق و أملس.
3– أطلي الطلاء على سطح الدوائر ثم خططي أشكال حلزونية بواسطة شوكة.



Petits fours aux dattes

Ingrédients :

- 2 œufs
- 500 gr de sucre cristallisé
- 360 gr de beurre ramolli
- 250 gr de dattes malaxées
- 3 sachets de levure chimique
- 1/2 C. à café de cannelle
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait de caramel

Décoration :

- Quelques raisins secs

Préparation :

1- Dans une terrine, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, bien mélanger. Incorporer la farine, la levure, la cannelle et les dattes. Mélanger délicatement jusqu'à obtenir une pâte ferme.
2- Façonner des petits boudins, les abaisser légèrement avec une fourchette, enfariner, puis pincer le milieu des boudins pour les transformer en nœuds.
3- Garnir ces derniers avec un raisin sec, puis les disposer sur une plaque beurrée allant au four, en les espaçant.
4- Enfourner pendant 15 mn.

بوتي فور بالتمر

المقادير:

- 2 بيضات
- 500غ سكر مسحوق
- 360غ زبدة طرية
- 250غ تمر معجون
- 3 أكياس خميرة كيميائية
- 2/1ملعقة صغيرة قرفة
- 2 أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة الكراميل

التزيين:

- زبيب

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة كالكريمة مع السكر .ضفي البيض و أخلطي جيدا .ضفي الفرينة ،الخميرة ،القرفة و التمر. أخلطي برفق حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
2– شكلي حرابيش صغيرة ،ابسطيها قليلا بالشوكة ثم نرذري الفرينة و شدي وسط الحرابيش لتتحصلي على شكل عقد .
3– زينيها بالزبيب ثم ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزبدة مع ترك فراغ فيما بينها .
4– اتركيها تطهى مدة 15 دقيقة.



Petits fours aux cerises confites

Ingrédients :

- 150 gr de sucre cristallisé
- 150 gr de beurre ramolli
- 2 C. à soupe de miel
- 1/2 C. à café de bicarbonate de soude
- Quelques gouttes d'extraits de citron
- 150 gr de cerises confites
- 1 sachet de levure chimique
- 2 sachets de vanille
- 900 gr de farine environ

Préparation :

1- Dans un récipient, battre le beurre et le sucre en crème. Ajouter l'extrait de citron, la vanille et la levure. Incorporer la farine, pour avoir une pâte ferme. Ajouter les cerises coupées en petits morceaux
2- abaisser la pâte sur une épaisseur de 1 cm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3- A l'aide d'un emporte pièce, découper des formes de fleurs, puis façonner en un mince rouleau de pâte de 3 cm de long, pour faire un cercle, que vous déposerez sur chaque fleur. Garnir les 4 extrémités des fleurs par des petites bandelettes de pâte, collées à l'extrémité du cercle. Remplir ce dernier par une cerise.
4- Disposer sur un plat beurré et enfourner pendant 15 mn (cuisson à blanc).
5- Laisser refroidir avant de démouler.
Remarque : vous pouvez façonner des formes à votre goût.

بوتي فور بالكرز المصبّر

المقادير:

- 150غ سكر مسحوق
- 150غ زبدة طرية
- 2ملاعق كبيرة عسل
- 1/2ملعقة صغيرة بكاربونات الصودا
- بضع قطرات نكهة الليمون
- 150غ كرز مصبّر
- 1كيس خميرة كيميائية
- 2 أكياس فانيليا
- حوالي900 غ فرينة

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة و السكر كالكريمة .ضفي نكهة الليمون ،الفانيليا و الخميرة الكيميائية.ضفي الفرينة لتتحصلي على عجينة متماسكة.ضفي الكرز المقطع إلى قطع صغيرة
2– أبسطي العجينة بالحلال بسمك 1 سم.
3– بواسطة مول قطعي أزهار ثم شكلي حربوش رقيق بالعجينة طوله 3 سم شكلي دائرة و ضعيها فوق الزهرة. زيني الجوانب الأربعة للزهرة بأشرطة صغيرة مصنوعة بالعجينة ، الصقيها على حواف الدائرة. زيني الدائرة بحبة كرز.
4– ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى مدة 15 دقيقة (يبقى لونها أبيض).
5– اتركيها تبرد قبل نزعها من الصينية.
ملاحظة : يمكنك تشكيل أشكال حسب ذوقك.



Petits beurres au citron

Ingrédients :

- 2 œufs
- 200 gr de sucre glace
- 2 sachets de vanille
- 2 sachets de levure
- Zeste d'1/2 citron
- 1 verre de farine
- 200 gr de beurre ramolli
- Maïzena au besoin

Décoration :

- 2 C. à soupe de sucre glace

Préparation :

1- Dans une terrine, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, la vanille et le zeste de citron. Incorporer la farine mélangée au préalable avec la levure. Ramasser le tout avec la maïzena. Bien mélanger pour obtenir une pâte très lisse.
2- Former des boules de la grosseur d'une noix les abaisser légèrement à l'aide d'une fourchette.
3- Les disposer sur un plat beurré puis les enfourner pendant 15 mn.
4- Après cuisson, saupoudrer de sucre glace.

حلوة الزبدة بالليمون

المقادير:

- 2بيضات
- 200غ سكر ناعم
- 2أكياس فانيليا
- 2كيسين خميرة كيميائية
- قشور 1/2 ليمونة
- 1كأس فرينة
- 200غ زبدة طرية
- مايزينة عند الحاجة

التزيين

- 2ملاعق أكل سكر ناعم

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة كالكريمة مع السكر .ضفي البيض الفانيليا و قشور الليمون .ضفي الفرينة الممزوجة مع الخميرة.أجمعي الكل بالمايزينة و اخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء.
2– شكلي كريات بحجم الجوزة و ابسطيها قليلا بالشوكة.
3– ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى مدة 15 دقيقة.
4– بعد الطهي ،ذرذري عليها السكر الناعم.



Croissants aux cacahuètes

Ingrédients :

- 300 gr de beurre ramolli
- 200 gr de sucre glace
- 500 gr de farine environ
- 200 gr de cacahuètes grillées et moyennement moulues
- 1 C. à café de cannelle
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait de caramel
- 1 pincée de sel

Préparation :

1- Dans un récipient, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter la vanille, l'extrait de caramel,la cannelle et la pincée de sel,incorporer les cacahuètes, puis ramasser le tout avec la farine : vous obtiendrez une pâte un peu sablée.
2- Façonner des croissants en torsadant 2 minces rouleaux de pâte. Les disposer doucement sur un plat beurré allant au four,en les espaçant pour qu'ils ne se collent pas entre eux.
3- Laisser complètement refroidir avant de démouler.

هليلات بالكاوكاو

المقادير:

- 300غ زبدة طرية
- 200غ سكر ناعم
- 500غ فرينة
- 200غ كاوكاو محمّص و مرحي متوسط
- 1ملعقة صغيرة قرفة
- 2كيسين فانيليا
- بضع قطرات نكهة الكراميل
- 1قرصة ملح

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة كالكريمة مع السكر ،ضفي الفانيليا ،نكهة الكراميل و قرصة الملح .ضفي الكاوكاو ثم اجمعي الكل بالفرينة :تتحصلي على عجينة رملية (سابلي).
2– شكلي هليلات بظفر حربوشين رقيقين من العجينة ،ضعيها برفق في صينية فرن مدهونة بالزبدة مع ترك فراغ بينها كي لا تتلاصق.
3– أتركي الحلوى تبرد قبل أن تنزعيها من الصينية.



La Nougatine

Ingrédients :

Pâte :

- 1 verres de beurre fondu
- 4 verres à eau de farine
- 1 pincée de sel
- Eau de fleurs d'oranger (au besoin)

Garniture :

- 1 kg de Halwat Turc
- 1 kg de cacahuètes grillées et moulues moyenement
- 250 gr environ de miel

Préparation :

1- Verser la farine sur un plan de travail, faire une fontaine, verser dessus le beurre fondu refroidi et la pincée de sel. Bien frotter le mélange entre les mains, puis humecter avec l'eau de fleurs d'oranger froide, jusqu'à obtenir une pâte lisse et facile à travailler.

2- Partager en boules et laisser reposer pendant 10 mn.

3- Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 4 mm environ. Saupoudrer toute la surface et laisser reposer 1 heure, passer à la machine à pâte (forme spaghettis), puis dans un bain de friture pour qu'elles prennent couleur doré . Laisser refroidir et les émietter.

4- Additionner les cacahuètes grillées, Halwat Turc et le miel. Bien mélanger, et à l'aide d'un petit sachet en plastique, entasser le mélange sur un plat (le sachet est utilisé pour que vos mains ne se collent pas à la préparation).

5- Garnir avec des cacahuètes (ou des amandes effilées).

نوقاتين

المقادير:

العجينة:

- 1كأس زبدة ذائبة
- 4كؤوس فرينة
- 1قرصة ملح
- ماء الزهر (عند الحاجة)

التزيين:

- 1كلغ حلوة الترك
- 1كلغ كاوكاو محمّص و مرحي
- 250غ عسل

كيفية التحضير:

1– أفرغي الفرينة على طاولة عمل ،شكلي حفرة في الوسط و اسكبي الزبدة الذائبة و الباردة مع قرصة الملح.حكي جيدا الخليط بين يديك ثم بللي بماء الزهر البارد حتىتتحصلي على عجينة ملساء و سهلة الإستعمال.

2– قسمي العجينة إلى كريات و اتركيها ترتاح 10 دقائق.

3– على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،أبسطي العجينة بسمك 4 ملم ذرذري سطحها بالفرينة و اتركيها ترتاح مدة ساعة. مرريها في آلة العجينة (على شكل سباغيتي) ثم اقليها في الزيت حتى تكسب اللون الذهبي .أتركيها تبرد ثم فتتيها.

4– ضفي الكاوكاو المحمّص ،حلوة الترك و العسل أخلطي الكل جيدا و بواسطة كيس صغير من البلاستيك أفرشي الخليط على صينية (يستعمل الكيس كي لا تلصقي يديك بالخليط).

5– زيني بالكاوكاو أو (اللوز المنسل).



Boudins au lait

Ingrédients :

- 500 gr de biscuits moulus
- 500 gr de lait en poudre grillé
- 500 gr de farine grillée
- 500 gr de cacahuètes grillées finement moulues
- 1 C. à soupe de café soluble
- 500 gr de Halwat Turc
- 30 gr de chocolat en poudre
- 70 gr environ de beurre ramolli
- 200 gr environ de miel (pour ramasser)

Décoration :

- Gaufrettes moulues

Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger le lait en poudre grillé, la farine grillée, les cacahuètes grillées,le café soluble, Halwat Turc et le chocolat en poudre.

2- Frotter entre les mains jusqu'à ce que l'ensemble absorbe le beurre. Verser le miel pour avoir une pâte un peu collante. Façonner des boudins de 6 cm de long, les enrouler dans des gaufrettes moulues.

Remarque :vous pouvez mettre du cacao à la place du chocolat en poudre, et les gaufrettes peuvent être remplacées par des cacahuètes.

Conseil : utiliser les biscuits les plus tendres.

حرابيش بالحليب

المقادير:

- 500غ بسكوي مرحي
- 500غ حليب غبرة محمّص
- 500غ فرينة محمّصة
- 500غ كاوكاو محمّص و مرحي رقيق
- 1ملعقة صغيرة قهوة مركّزة
- 500غ حلوة الترك
- 30غ غبرة الشكلاطة
- 70غ زبدة طرية
- 200غ عسل (لجمع الخليط)

التزيين:

- قوفريط مرحي

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي حليب الغبرة المحمّص ،الفرينة المحمّصة ،الكاوكاو المحمّص ، القهوة المركّزة ،حلوة الترك و غبرة الشكلاطة.

2 – حكي جيدا بين يديك حتى تمتص المكونات الزبدة. أسكبي العسل حتى تتحصلي على عجينة نوعا ما متلاصقة. شكلي حرابيش طولها 6 سم ثم رمديها في القوفريط المرحي.

ملاحظة :يمكنك وضع الكاكاو عوض غبرة الشكلاطة كما يمكن تعويض القوفريط بالكاوكاو.

نصيحة : استعملي إلاّ الحلوى الطرية.



Demi-lunes à l'orange

Ingrédients :

- 2 œufs
- 300 gr de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 400 gr de beurre ramolli
- Quelques gouttes d'extrait d'orange
- Zeste d'une orange
- 2 pincées de levure chimique

Décoration :

- Confiture d'abricots
- Gaufrettes moulues

Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger en crème le beurre et le sucre glace. Ajouter la pincée de sel , le Zeste et l'extrait d'orange, puis les œufs un par un. En dernier, incorporer la farine mélangée à la levure, bien mélanger pour avoir une pâte ferme et lisse.

2- Etaler la pâte, puis façonner des demi-lunes à l'aide d'un emporte pièce. Les disposer sur un plat beurré et enfourner pendant 15 mn, jusqu'à ce qu'elles deviennent un peu dorées.

3- A la sortie du four, étaler le dessus des demi- lunes de la confiture d'abricots et saupoudrer de gaufrettes moulues.

قميرات بالبرتقال

المقادير:

- 2بيضات
- 300غ سكر ناعم
- 1قرصة ملح
- 400غ زبدة طرية
- بضع قطرات نكهة البرتقال
- قشور برتقالة
- 2قرصتين خميرة كيمائية

التزيين:

- مربى المشمش
- قوفريط مرحي

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة كالكريمة مع السكر الناعم . ضفي قرصة الملح و نكهة البرتقال ثم البيض الواحدة تلوى الأخرى .ضفي الفرينة الممزوجة مع الخميرة و اخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة و ملساء.

2– أبسطي العجينة ثم شكلي أنصاف أقمار بواسطة مول. ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى مدة 15 دقيقة حتى تكسب اللون الذهبي.

3– عند خروج الحلوى من الفرن ،اطلي سطحها بمربى المشمش و ذرذري عليها القوفريط المرحي.



Barres au chocolat

Ingrédients :

Pâte :

- 250 gr de farine
- 125 gr de sucre glace
- 125 gr de noix de coco
- 125 gr de beurre fondu
- 1 sachet de vanille

Garniture :

- 1 boîte de lait concentré sucré
- 70 gr de beurre

Glaçage au chocolat :

- 2 tablettes de chocolat (200 gr)
- 50 gr de beurre

Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre glace et la noix de coco. Ajouter le beurre fondu et la vanille : vous obtiendrez une pâte sablée.
2- Entasser cette dernière dans un moule et enfourner jusqu'à ce qu'elle devienne un peu dorée. Laisser refroidir.
3- Entre-temps,préparer le caramel : faire fondre le beurre et le lait concentré jusqu'à lui donner une couleur caramel, puis verser ce mélange sur la pâte cuite.
Ré enfourner pendant 10 mn environ.
4- Entre –temps, préparer le glaçage : dans une casserole, à bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre, bien remuer pour obtenir un glaçage brillant. Etaler ce dernier sur le caramel et laisser refroidir au frais, puis découper des carrés identiques.

أعمدة بالشكلاطة

المقادير:

العجينة:

- 250غ فرينة
- 125غ سكر ناعم
- 125غ جوز الهند
- 125غ زبدة ذائبة
- 1كيس فانيليا

التزيين:

- 1علبة حليب مركز مسكر
- 70غ زبدة

طلاء الشكلاطة:

- 2علب شكلاطة(200 غ)
- 50غ زبدة

كيفية التحضير:

1- في وعاء ،اخلطي الفرينة ،السكر الناعم و جوز الهند .ضفي الزبدة الذائبة و الفانيليا :تتحصلي على عجينة رملية(سابلي).
2- أفرشي العجينة في المول و اتركيها تطهى حتى تكسب اللون الذهبي .أتركيها تبرد.
3- في حين حضري الكراميل :ذوبي الزبدة و الحليب المركّز حتى تتحصلي على لون الكراميل ثم اسكبي الخليط على العجينة المطهية. أعيديها إلى الفرن مدة 10 دقائق.
4- في حين حضري الطلاء :في قدر و في حمام مائي ،ذوبي الشكلاطة و الزبدة ،أخلطي جيدا حتى تتحصلي على طلاء لمّاع.أفرشي الطلاء فوق الكراميل و اتركيه يبرد في الثلاجة.قطعي الحلوى إلى مربعات متقايسة.



Petits fours aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 150 gr de beurre
- 225 gr de sucre cristallisé
- 1/2 verre de lait
- 125 gr de farine
- 1 poignée de raisins secs
- 1 poignée de cerises confites
- 1 tablette et 1/2 de chocolat coupé en petits morceaux (pépites)
- 200 gr de cacahuètes grillées grossièrement moulues

Préparation :

1- Dans une casserole, mélanger le beurre, le sucre et le lait. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu : dès ébullition, retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter la farine, bien remuer, incorporer les raisins secs, les cerises confites, les cacahuètes et les pépites de chocolat (les introduire doucement).

2- Former des boules de la grosseur d'une noix et les disposer sur un plat beurré, en les espaçant pour qu'elles ne se collent pas. Enfourner pendant 15 mn, juste le temps pour que les ingrédients tiennent ensemble (les gâteaux ne doivent pas prendre de couleur).

بوتي فور بقطع الشكلاطة

المقادير:

- 150غ زبدة
- 25غ سكر مسحوق
- 1/2 كأس حليب
- 125غ فرينة
- 1حفنة زبيب
- 1حفنة كرز مصبّر
- 1علبة و 1/2شكلاطة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 200غ كاوكاو محمّص و مرحي خشن

كيفية التحضير:

1– في قدر ،أخلطي الزبدة ،السكر و الحليب .أتركي الكل يطهى على نار هادئة حتى تذوب الزبدة .
عند الغليان أنزعيه من فوق النار واتركيه يبرد .
ضفي الفرينة و حركي جيدا ثم ضفي الزبيب ، الكرز المصبّر الكاوكاو المرحي و قطع الشكلاطة(أخلطيهم برفق).

2– شكلي كريات بحجم الجوزة و ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة مع ترك فراغ بينها كي لا تتلاصق. ضعي الحلوى في فرن مدة 15 دقيقة (الوقت اللازم لتماسك المقادير فيما بينها).
لا تكسب الحلوى أي لون(تبقى بيضاء).



Biscuits à l'orange

Ingrédients :

- 200 gr de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 4 C. à soupe d'huile
- 1 verre à thé de jus d'orange (pas trop plein)
- Zeste d'une orange
- 3 sachets de levure chimique
- 1 petit paquet de Halwat El Halkoum

Préparation :

1- Dans une terrine, bien mélanger le sucre et l'huile. Introduire les blancs d'œufs sans les casser. Sans cesser de remuer, ajouter le jus et le zeste d'orange, la farine mélangée à la levure et Halwat El Halkoum. Mélanger délicatement pour faire pénétrer Halwat El Halkoum, mais sans malaxer.
2- Faire des boules de la grosseur d'une noix,puis les disposer sur un plat beurré allant au four. Enfourner pendant 15 mn.
Remarque : vous pouvez ne pas mélanger Halwat El Halkoum à la pâte, mais seulement placer un petit morceau au centre de la boule.

بسكوي بالبرتقال

المقادير:

- 200غ سكر ناعم
- 2 بياض بيض
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- 1كأس شاي عصير البرتقال(غير مملوء)
- قشور برتقالة
- 3 أكياس خميرة كيميائية
- علبة صغيرة حلوة الحلقوم

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلط جيدا السكر و الزيت .ضفي بياض البيض دون تكسيرها. ضفي عصير و قشور البرتقال ،الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية و حلوة الحلقوم.
أخلطي جيدا لإدخال حلوة الحلقوم دون العجن.
2– شكلي كريات بحجم الجوزة ثم ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزبدة .ضعيها في الفرن مدة 15 دقيقة.
ملاحظة :يمكنك عدم خلط حلوة الحلقوم مع العجينة بل وضع قطعة صغيرة في وسط الكرية.



Biscuits à la noix de coco

Ingrédients :

- 250 gr de beurre
- 340 gr de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 150 gr de noix de coco
- 350 gr environ de farine
- 2 sachets de levure
- Quelques gouttes d'extraits de citron
- 2 sachets de vanille

Préparation :

1- Dans un récipient, mélanger le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter les œufs, la vanille, l'extrait de citron et 100 gr de noix de coco seulement En dernier,incorporer la farine mélangée au préalable à la levure, bien mélanger pour avoir une pâte ferme et facile à travailler.
2- Former des boules de la grosseur d'une noix, les enrober ensuite dans le reste de noix de coco.
3- Les disposer sur plat beurré et enfourner pendant 15 mn.
4- Laisser d'abord refroidir, avant de démouler
Remarque :pendant la cuisson, les gâteaux gonflent, puis diminuent de volume.

بسكوي بجوز الهند

المقادير:

- 250غ زبدة
- 340غ سكر مسحوق
- 2بيضات
- 150غ جوز الهند
- حوالي350 غ فرينة
- 2كيسين خميرة كيميائية
- بضع قطرات نكهة الليمون
- 2أكياس فانيليا

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة و السكر حتى تتحصلي على خليط كالكريمة .ضفي البيض ،الفانيليا ،نكهة الليمون وفي الأخير100 غ جوز الهند .ضفي الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية ،أخلطي جيدا لتتحصلي على عجينة متماسكة و سهلة الاستعمال.
2– شكلي كريات بحجم الجوزة ،رمديها في جوز الهند المتبقي.
3– ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى مدة 15 دقيقة.
4– أتركي الحلوى تبرد قبل نزعها من الصينية.
ملاحظة :أثناء الطهي ،تنتفخ الحلوى ثم ينقص حجمها.



Bouchées au chocolat

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 240 gr de sucre cristallisé
- 2 C. à café de café soluble
- 2 C. à soupe rases de cacao
- 1 pincée de sel
- 250 gr de cacahuètes grillées et moulues

Préparation :

1- Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Ajouter le sucre peu à peu, sans casser les blancs. Additionner les cacahuètes, le café soluble et le cacao, mélanger doucement pour avoir une pâte malléable.
2- Faire des boules de la grosseur d'une noix. Les disposer sur un plat beurré allant au four, et enfourner pendant 15 mn.
Remarque : attention, à la sortie du four, les bouchées son encore tendres. Il faut d'abord les laisser refroidir avant de les démouler.

لقيمات بالشكلاطة

ا لمقادير:

- 4 بياض بيض
- 240غ سكر مسحوق
- 2ملاعق صغيرة قهوة مركّزة
- 2ملاعق كبيرة كاكاو
- قرصة ملح
- 250غ كاوكاو محمّص و مرحي

كيفية التحضير:

1– في إناء ،أخفقي بياض البيض كالثلج مع الملح .ضفي السكر شيئا فشيئا دون تكسير البياض .ضفي الكاوكاو القهوة المركّزة والكاكاو.أخلطي برفق حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
2– شكلي كريات بحجم الجوزة . ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى مدة 15 دقيقة.
ملاحظة :حذاري ،عند خروج اللقيمات من الفرن تكون لا زالت طرية ، اتركيها تبرد ثم انزعيها من الصينية.



Petits beurres au chocolat

Ingrédients :

- 3 œufs
- 260 gr de sucre glace
- 300 gr de beurre ramolli
- Jus et zeste de 2 citrons
- 120 gr de cacao
- 200 gr de maïzena
- 400 gr de farine environ
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait de café
- 1 sachet de levure

Glaçage au citron:

- 1 C. à soupe de beurre
- Jus d'1/2 citron
- 8 C. à soupe de sucre glace environ

Préparation :

1- Dans un saladier, battre le beurre en crème avec le sucre glace. Ajouter le zeste de citron, l'extrait de café et les œufs, bien remuer, incorporer le jus de citron, le cacao, la maïzena, puis la farine mélangée au préalable à la levure, jusqu'à obtention d'une pâte ferme et lisse.
2- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3mm, puis découper différentes formes, à l'aide d'un emporte pièce.
3- Les disposer sur un plat beurré allant au four, puis enfourner 15 mn environ.
4- A la sortie du four, garnir les petits beurres au chocolat de glaçage au citron et décorer avec la poudre de cacahuètes.
Remarque : vous pouvez garnir ces gâteaux avec des oranges ou des citrons confits.

حلوة الزبدة بالشكلاطة

المقادير:

- 3بيضات
- 260غ سكر ناعم
- 300غ زبدة طرية
- عصير و قشور ليمونتين
- 120غ كاكاو
- 200غ مايزينة
- حوالي400 غ فرينة
- 2أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة القهوة
- 1كيس خميرة كيميائية

طلاء الليمون:

- 1ملعقة كبيرة زبدة
- عصير 1/2 ليمونة
- حوالي 8 ملاعق كبيرة سكر ناعم

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة كالكريمة مع السكر الناعم .ضفي قشور الليمون ،نكهة القهوة و البيض .أخلطي جيدا ثم ضفي عصير الليمون ،الكاكاو ،المايزينة و الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية حتى تتحصلي على عجينة متماسكة و ملساء.
2– بواسطة الحلال ،أبسطي العجينة بسمك 3 ملم ثم قطعي أشكالا مختلفة بواسطة مول.
3– ضعي الحلوى في صينية فرن مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى مدة 15 دقيقة.
4– عند خروج الحلوى من الفرن ،زينيها بطلاء اليمون و ذرذري عليها الكاوكاو المرحي.
ملاحظة: يمكنك تزيين الحلوى بالبرتقال أو الليمون المصبّر.



Petits fours à la vanille

Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs
- 2 poignées de graines de sésame grillées
- 250 g de beurre
- 200 gr de sucre cristallisé
- 4 sachets de vanille
- 1 sachet et 1/2 de levure
- 450 gr de farine environ

Décoration :

- 1 jaune d'œuf
- Quelques cacahuètes entières

Préparation :

1- Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir, ajouter le sucre, bien remuer, incorporer l'œuf et la vanille. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse. En dernier mettre la farine mélangée au préalable à la levure. Bien mélanger pour avoir une pâte un peu sablée, que vous pouvez façonner.

2- Faire des boules, les disposer sur un plat beurré, garnir d'une cacahuète au centre et badigeonner la surface de jaune d'œuf.

3- Enfourner pendant 15 mn, laisser refroidir avant de démouler.

بوتي فور بالفانيليا

المقادير:

- 2 صفار بيض
- 2 حفنات جلجلان محمّص
- 250غ زبدة
- 200غ سكر مسحوق
- 4 أكياس فانيليا
- 1 كيس و 1/2 خميرة كيميائية
- حوالي450 غ فرينة

التزيين:

- 1صفار بيض
- حبات كاوكاو كاملة

كيفية التحضير:

1– ذوبي الزبدة في قدر ،أتركيها تدفئ ، ضفي السكر و اخلطي جيدا ثم ضفي البيض و الفانيليا .أخلطي حتى تتحصلي على خليط أملس .في الأخير ضفي الفرينة الممزوجة مع الخميرة . أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة نوعا ما رملية(سابلي) يمكن إستعمالها.

2– شكلي كريات و ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة ،زيني الحلوى بحبة كاوكاو في الوسط ثم اطلي سطحها بصفار البيض.

3– أتركي الحلوى تطهى مدة 15 دقيقة، اتركيها تبرد ثم انزعيها من الصينية .



Petits fours à la confiture

Ingrédients :

- 250 gr de beurre ramolli
- 120 gr de sucre cristallisé
- 1 sachet de vanille
- 1 œuf entier
- Quelques gouttes d'extrait de banane
- 2 sachets de levure chimique
- Confiture d'abricots

Crème :

- 120 gr de beurre ramolli
- 80 gr de sucre glace
- 2 sachets de vanille
- 1/2 verre à thé de lait
- 2 C. à café de lait en poudre

Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger le beurre avec le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter l'œuf, la vanille et l'extrait de banane, puis la farine mélangée à la levure. Bien remuer afin d'avoir une pâte ferme et lisse.
2- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm, découper des losanges et les disposer sur un plat beurré.
3- Enfourner jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.
4- A la sortie du four, étaler de la confiture sur une face, et de la crème sur l'autre face, puis rassembler les deux faces.
Remarque : vous pouvez remplacer la confiture d'abricots par de la confiture de fraises ou de citron.

بوتي فور بالمربى

المقادير:

- 250غ زبدة طرية
- 120غ سكر مسحوق
- 1كيس فانيليا
- 1 بيضة كاملة
- بضع قطرات نكهة الموز
- 2أكياس خميرة كيميائية
- مربى المشمش

الكريمة:

- 120غ زبدة طرية
- 80غ سكر ناعم
- 2 أكياس فانيليا
- 1/2كأس شاي حليب
- 2 ملاعق كبيرة غبرة الحليب

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة مع السكر حتى تتحصلي على خليط كالكريمة.ضفي البيضة ،الفانيليا و نكهة الموز ثم الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية ،أخلطي جيدا حتىتتحصلي على عجينة متماسكة و ملساء.
2– بواسطة الحلال ،أبسطي العجينة بسمك 4 ملم ثم قطعي معينات و ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة.
3– ضعيها في الفرن حتى تكسب اللون الوردي.
4– عند خروج الحلوى من الفرن ،إطليها بالمربى من جهة و بالكريمة من الجهة الأخرى ثم الصقي الجهتين.
ملاحظة: يمكنك استبدال مربى المشمش بمربى الفراولة أو الليمون.



Rectangles aux cacahuètes

Ingrédients :

Pâte :
- 3 verres de farine
- 1 verre de beurre fondu et refroidi
- 2 C. à soupe de sucre glace
- 1 sachet de vanille
- Eau de fleurs d'oranger (au besoin)

Farce :
- 3 verres à thé de cacahuètes grillées moyennement moulues
- 1 verre à thé de sucre cristallisé
- 1/2 verre à thé de beurre fondu et refroidi
- 1 ou 2 œufs environ

Décor :
- Miel
- 1 poignée de graines de sésame

Préparation :

Pâte :
1- Verser la farine sur un plan de travail, puis faire une fontaine, mettre le beurre fondu et refroidi au centre, ainsi que le sucre glace et la vanille. Ramasser le tout avec l'eau de fleurs d'oranger froide, de manière à obtenir une pâte ferme et facile à travailler.
2- Abaisser cette dernière à une épaisseur de 1 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3- Découper ensuite des petits rectangles à l'aide d'une roulette à pâtisserie.

Préparer la farce :
1- mélanger tous les ingrédients indiqués, avec les œufs, jusqu'à obtenir une farce consistante.
2- Disposer un petit boudin de farce au centre de chacun des petits rectangles, les fermer et enfourner pendant 10 mn sur un plat beurré.
3- A la sortie du four, plonger les gâteaux dans du miel et garnir le long du milieu de graines de sésame.

مستطيلات بالكاوكاو

المقادير:

العجينة:
- 3كؤوس فرينة
- 1كأس زبدة ذائبة و باردة
- 2ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1كيس فانيليا
- ماء الزهر(عند الحاجة)

الحشو:
- 3كؤوس شاي كاوكاو محمّص و مرحي متوسط
- 1كأس شاي سكر مسحوق
- 1/2كأس شاي زبدة ذائبة و باردة
- 1 أو 2 بيضات

التزيين:
- عسل
- 1حفنة جلجلان

كيفية التحضير:

العجينة:
1– أفرغي الفرينة على طاولة عمل ثم شكلي حفرة في الوسط ، أسكبي الزبدة الذائبة الباردة في الوسط ،السكر و الفانيليا .إجمعي الكل بماء الزهر البارد لتتحصلي على عجينة متماسكة و سهلة الإستعمال.
2– أبسطي العجينة بالحلال بسمك 1 ملم .
3– قطعي مستطيلات صغيرة بواسطة الجرارة.

حضري الحشو :
1– أخلطي كل المقادير المذكورة مع البيض حتى تتحصلي على حشو متماسك.
2– ضعي حربوش صغير من الحشو في وسط كل مستطيل ثم اغلقي و اتركيها تطهي مدة 10 دقائق في صينية مدهونة بالزبدة.
3– عند خروج الحلوى من الفرن ،إغطسيها في العسل و زنيها بالجلجلان.



Etoiles au citron

Ingrédients :

- 3 œufs
- 300 gr de sucre cristallisé
- 250 gr de beurre ramolli
- 2 sachets de vanille
- Zeste d'1 citron
- 1/2 sachet de levure
- 750 gr de farine environ

Décoration :

- 1 blanc d'œuf
- 1 C. à soupe de beurre
- Quelques gouttes d'extrait de citron
- 1 sachet de vanille
- Sucre glace (selon besoin)

Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger le sucre et les œufs, pour avoir un mélange mousseux. Ajouter le zeste de citron, la vanille, le beurre, puis la farine mélangée à la levure. Bien mélanger pour obtenir une pâte ferme.
2- abaisser la pâte à une épaisseur de 2 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis découper des petites étoiles et les disposer sur un plat beurré allant au four.
3- Enfourner pendant 15 mn.
4- A la sortie du four, napper les gâteaux de glaçage blanc.
Remarque : vous pouvez ajouter un colorant au glaçage et garnir avec un fruit sec.

نجمات بالليمون

المقادير:

- 3بيضات
- 300غ سكر مسحوق
- 250غ زبدة طرية
- 2أكياس فانيليا
- قشور ليمونة
- 1/2 اكيس خميرة كيميائية
- حوالي750 غ فرينة

التزيين:

- 1بياض بيضة
- 1ملعقة كبيرة زبدة
- بضع قطرات نكهة الليمون
- 1كيس فانيليا
- سكر ناعم (حسب الحاجة)

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي السكر و البيض حتى تتحصلي على خليط مرغون .ضفي قشور الليمون ،الفانيليا ،الزبدة ثم الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية .أخلطي الكل جيدا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
2– أبسطي العجينة بسمك 2 ملم بواسطة الحلال ثم قطعي نجمات صغيرة و ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزبدة .
3– أتركيها تطهى مدة 15 دقيقة.
4– عند خروج الحلوى من الفرن إطليها بالطلاء الأبيض.
ملاحظة :يمكنك إضافة الملون إلى الطلاء و التزيين بالفواكه الجافة.



Bountis à la noix de coco

Ingrédients :

- 250 gr de noix de coco
- 150 gr de sucre glace
- 3 jaunes d'œufs
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait de citron
- Jus de 3 ou 4 oranges (selon grosseur)
- Zestes de 2 oranges

Glaçage :

- 100 gr de chocolat en poudre
- 1 C. à soupe de cacao
- 60 gr de beurre
- 1 C. à café de café soluble
- Miel pour ramasser

Préparation :

1- Dans un récipient, mettre la noix de coco avec le sucre glace, la vanille, le zeste d'orange, l'extrait de citron et les jaunes d'œufs. Frotter l'ensemble entre les mains, pour humidifier, ramasser le tout avec le jus d'orange (il faut insister un peu pour obtenir la forme voulue).
2- Façonner des bâtonnets de la grosseur d'un petit doigt.
3- Disposer ces derniers sur un plat beurré allant au four,
4- enfourner pendant 10 mn environ, jusqu'à détachement des gâteaux.

Préparer le glaçage :

1- mettre tous les ingrédients dans une casserole à bain-marie, remuer jusqu'à ce que le mélange soit brillant et lisse.
2- Après cuisson, laisser refroidir puis tremper dans le glaçage au chocolat.

بونتيس بجوز الهند

المقادير:

- 250غ جوز الهند
- 150غ سكر ناعم
- 3صفار بيض
- 2 أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة الليمون
- عصير 3 أو 4 حبات برتقال(حسب الحجم)
- قشور برتقالتين

الطلاء:

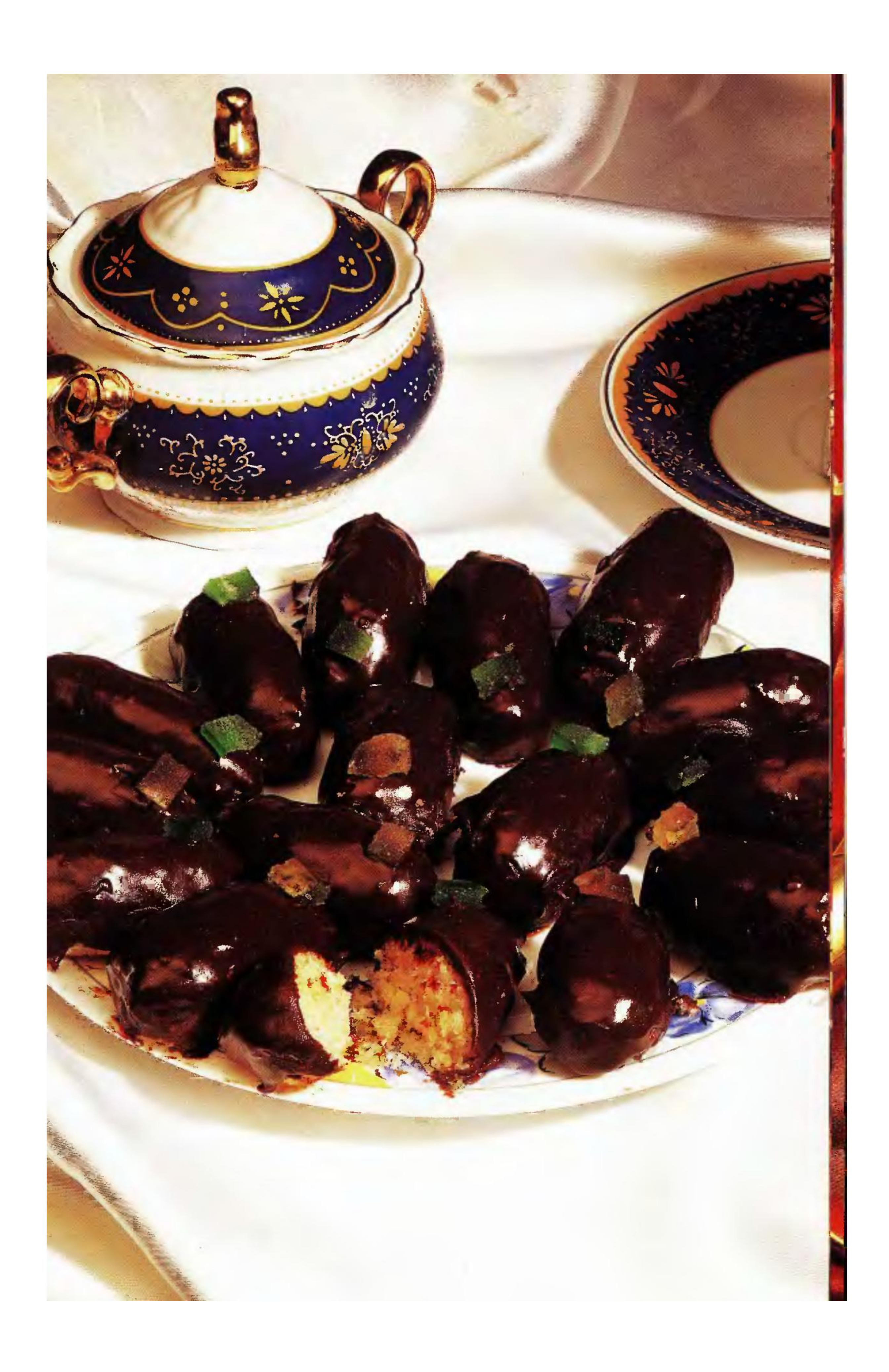
- 100غ غبرة شكلاطة
- 1ملعقة كبيرة كاكاو
- 60غ زبدة
- 1ملعقة صغيرة قهوة مركزة
- عسل للجمع

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،ضعي جوز الهند مع السكر الناعم ،الفانيليا ،قشور البرتقال ،نكهة الليمون و صفار البيض .حكي جيدا بين يديك لتبليل الخليط .إجمعي الكل بعصير البرتقال (يجب وضع الكمية اللازمة للحصول على الشكل المرغوب).
2– شكلي عصيات بحجم الأصبع .
3– ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزبدة
4– اتركيها تطهى حوالي 10 دقائق حتى تنفصل الحلوى من الصينية.

حضري الطلاء:

1– ضعي كل المقادير في قدر ،في حمام مائي و حركي جيدا حتى تتحصلي على خليط براق و أملس.
2– بعد الطهي ،أتركي الحلوى تبرد ثم اغطسيها في طلاء الشكلاطة.



Petits cœurs à la noix de coco

Ingrédients :

- 500 gr de beurre
- 1 verre à eau de sucre cristallisé
- 1 verre et 1/2 de noix de coco
- 1 sachet de levure
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait d'orange
- Farine (selon besoin)

Décoration :
- Jaune d'œuf
- Demi-cachuètes

Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre pour avoir un mélange crémeux.
Ajouter les œufs, bien remuer, ajouter la vanille, l'extrait d'orange, la noix de coco et la farine mélangée à la levure.
Bien mélanger le tout pour avoir une pâte, qui ressemble à une pâte sablée.
2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm.
3- A l'aide d'un emporte pièce (en forme de cœur), découper des cœurs, garnir le centre de chacun de ces derniers d'une demi-cacahuète et badigeonner de jaune d'œuf, à l'aide d'un pinceau.
4- Disposer sur un plat beurré et enfourner pendant 15 mn.
Remarque :Vous pouvez remplacer les cacahuètes par des amandes entières.

قلوب بجوز الهند

المقادير:

- 500غ زبدة
- 1كأس ماء سكر مسحوق
- 1كأس و1/2 جوز الهند
- 1كيس خميرة كيميائية
- 2أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة الفانيليا
- فرينة(حسب الحاجة)

التزيين:
- صفار البيض
- أنصاف حبات كاوكاو

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة و السكر لتتحصلي على خليط كالكريمة .ضفي البيض ،و اخلطي جيدا ثم الفانيليا ،نكهة البرتقال ،جوز الهند و الفرينة الممزوجة مع الخميرة.
أخلطي الكل جيدا حتى تتحصلي على عجينة تشبه عجينة سابلي.
2– على طاولة عمل ، أبسطي العجينة بسمك 4 ملم .
3– بواسطة مول على شكل قلب ،قطعي قلوب ،زيني وسطها بنصف حبة كاوكاو ثم اطليها بصفار البيض بواسطة فرشاة.
4– ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى مدة 15 دقيقة.
ملاحظة :يمكنك تعويض الكاوكاو بحبات لوز.



Cookies au chocolat

Ingrédients :

- 250 gr de beurre ramolli
- 260 gr de sucre cristallisé
- 2 œufs entiers
- 1 sachet et 1/2 de levure chimique
- 150 gr de cacahuètes grillées moyennement moulues
- 3 tablettes de chocolat coupées en petits morceaux (pépites)
- Quelques gouttes d'extrait de café
- 550 gr de farine environ
- 1 C. à soupe de sucre glace (pour la garniture)

Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre pour avoir un mélange crémeux. Ajouter les œufs, l'extrait de café et la farine mélangée à la levure. Remuer jusqu'à obtention d'une pâte ferme et lisse.
2- Incorporer les cacahuètes et les pépites de chocolat.
3- Faire des boules de la grosseur d'une noix, les disposer sur un plat beurré allant au four et enfourner pendant 15 mn.
4- A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.

كوكيز بالشكلاطة

المقادير:

- 250غ زبدة طرية
- 260غ سكر مسحوق
- 2بيضات كاملة
- 1كيس و 1/2 خميرة كيميائية
- 150غ كاوكاو محمّص و مرحي متوسط
- 3علب شكلاطة مقطعة إلى قطع صغيرة
- بضع قطرات نكهة القهوة
- حوالي550 غ فرينة
- 1ملعقة كبيرة سكر ناعم(للتزيين)

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة و السكر حتى تتحصلي على خليط كالكريمة.ضفي البيض ،نكهة القهوة و الفرينة الممزوجة مع الخميرة .أخلطيحتى تتحصلي على عجينة متماسكة و ملساء.
2– ضفي الكاوكاو و قطع الشكلاطة
3– شكلي كريات بحجم الجوزة وضعيها في صينية فرن مدهونة بالزبدة .أتركيها تطهى مدة 15 دقيقة.
4– عند خروج الحلوى من الفرن ذرذري عليها السكر الناعم.



Cœurs à la cannelle

Ingrédients :

- 250 gr de farine
- 150 gr de beurre ramolli
- 100 gr de sucre cristallisé
- 100 gr de cacahuètes grillées et finement moulues
- 1 C. à café de cannelle en poudre
- 2 sachets de vanille
- 2 pincées de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger le beurre ramolli et le sucre. Bien mélanger, puis ajouter la cannelle, les cacahuètes, le sel, la vanille, puis la farine mélangée à la levure. Continuer de mélanger pour obtenir une pâte un peu sablée.
2- Sur un plan de travail, abaisser cette dernière à une épaisseur de 4 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3- A l'aide d'un emporte pièce (en forme de cœur), découper des cœurs, et décorer en vous servant du petit coté du bouchon d'une bouteille d'extrait.

قلوب بالقرفة

المقادير:

- 250غ فرينة
- 150غ زبدة طرية
- 100غ سكر مسحوق
- 100غ كاوكاو محمّص و مرحي رقيق
- 1ملعقة صغيرة قرفة مرحية
- 2أكياس فانيليا
- 2قرصتين خميرة كيميائية
- 1قرصة ملح

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة الطرية و السكر .أخلطي جيدا ثم ضفي القرفة ،الكاوكاو ،الملح ، الفانيليا ثم الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية.
واصلي الخلط حتى تتحصلي على عجينة سابلي.
2–على طاولة عمل ، بواسطة الحلال أبسطي العجينة بسمك 4 ملم.
3– بواسطة مول (على شكل قلب)قطعيقلوب ثم زينيها باستعمال غطاء قارورة النكهة.



Bracelets à la noix de coco

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 gr de noix de coco
- 200 gr de beurre
- 2 sachets de vanille
- 150 gr de sucre cristallisé
- 300 gr de farine environ

Glaçage :

- 4 C. à soupe de cacao
- 3 C. à soupe de sucre glace
- 50 gr de beurre
- 1 tablette de chocolat (100 ou 150 gr)
- 1 C. à soupe de café soluble

Préparation :

1- Dans une terrine, battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le beurre et la vanille, toujours en remuant. Incorporer la noix de coco, puis la farine mélangée à la levure. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte un peu rugueuse.
2- Former une bande, en roulant avec les mains, puis lui donner la forme d'un bracelet.
3- Le disposer sur un plat beurré allant au four, puis enfourner pendant 15 mn.

Préparer le glaçage :

1- dans une casserole, à bain-marie, mélanger le cacao, le sucre glace et le beurre.
2- Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le glaçage devienne brillant.
3- Toujours en remuant, ajouter le chocolat et le café soluble.
4- A la sortie du four, glacer les bracelets et garnir avec 1 cacahuète.

أسورة بجوز الهند

المقادير:

- 3بيضات
- 150غ جوز الهند
- 200غ زبدة
- 2أكياس فانيليا
- 150غ سكر مسحوق
- حوالي300 غ فرينة

الطلاء:

- 4ملاعق كبيرة كاكاو
- 3ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 50غ زبدة
- 1علبة شكلاطة(100 أو150 غ).
- 1ملعقة كبيرة قهوة مركّزة

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخفقي البيض و السكر حتى تتحصلي على خليط مرغون .ضفي الزبدة و الفانيليا مع مواصلة الخلط .ضفي جوز الهند ثم الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية.
أخلطي حتى تتحصلي على عجينة نوعا ما ثقيلة .
2– شكلي شريط و لفيه باليدين ثم أعطي له شكل سوار .
3–ضعي الأسورة في صينية فرن مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى مدة 15 دقيقة.

حضري الطلاء :

1– فيقدر و في حمام مائي ،أخلطي الكاكاو،السكر الناعم و الزبدة.
2– أخلطي جيدا حتى تذوب الزبدة و يصبح الطلاء برّاقا.
3– واصلي التحريك و ضفي الشكلاطة والقهوة المركّزة.
4– عند خروج الأسورة من الفرن ،اطليها بالطلاء و زينيها بحبات كاوكاو.



Cookies à la noix de coco

Ingrédients :

- 250 gr de farine
- 1 sachet de levure chomique
- 125 gr de beurre
- 1/2 verre de sucre cristallisé
- 3 sachets de vanille
- 2 C. à soupe de jus d'orange
- 2 œufs
- 150 gr de noix de coco
- 1 tablette de chocolat coupée en petits morceaux

Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger les œufs et le sucre. Ajouter le beurre, le jus d'orange et lavanille. Bien remuer, ajouter la farine mélangée à la levure jusqu'à obtenir une pâte ferme. Incorporer les petits morceaux de chocolat et la noix de coco.
2- Faire des boules de la grosseur d'une noix.
3- Les disposer sur un plat beurré allant au four.
4- Enfourner pendant 15 mn environ (jusqu'à ce qu'ils deviennent un peu dorés).
5- Laisser refroidir avant de démouler.

كوكيز بجوز الهند

المقادير:

- 250غ فرينة
- 1كيس خميرة كيميائية
- 125غ زبدة
- 1/2كأس سكر مسحوق
- 3أكياس فانيليا
- 2ملاعق كبيرة عصير البرتقال
- 2بيضات
- 150غ جوز الهند
- 1علبة شكلاطة مقطعة إلى قطع صغيرة

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي البيض و السكر .ضفي الزبدة ، عصير البرتقال و الفانيليا .أخلطي الكل جيدا ثم ضفي الفرينة الممزوجة مع الخميرة حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. ضفي قطع الشكلاطة و جوز الهند .
2– شكلي كريات بحجم الجوزة .
3– ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزبدة.
4–أتركيها تطهى مدة 15 دقيقة(حتى تكسب اللون الذهبي).
5– أتركي الحلوى تبرد ثم انزعيها من الصينية



Petits fours secs

Ingrédients :

- 4 verres à thé d'huile
- 4 verres à thé de sucre glace
- 1 bol de maïzena + farine
- 3 sachets de levure
- 1 zeste de citron
- 2 œufs

Décoration :

- 2 C. à soupe de sucre glace

Préparation :

1- Dans un récipient, mélanger l'huile, le sucre glace et les œufs. Bien mélanger pour avoir un mélange lisse. Ajouter le zeste de citron et la maïzena, puis la farine mélangée au préalable à la levure. Vous obtiendrez une pâte lisse facile à façonner.
2- Avec les mains, rouler la pâte à 8 cm, puis former des croissants. Les disposer sur un plat beurré, en les espaçant, pour qu'ils ne se collent pas.
3- Enfourner pendant 15 mn environ. Laisser refroidir,démouler puis saupoudrer de sucre glace.

حلويات جافة

المقادير:

- 4كؤوس شاي زيت
- 4كؤوس شاي سكر ناعم
- 1طاس مايزينة + فرينة
- 3أكياس خميرة كيميائية
- قشرة ليمون
- 2حبات بيض

التزيين:

- 2ملاعق كبيرة سكر ناعم

كيفية التحضير:

1– في إناء ،أخلطي الزيت ،السكر الناعم و البيض .أخلطي جيدا حتى تتحصلي على خليط رطب .ضفي قشرة الليمون و المايزينة ثم الفرينة الممزوجة مع الخميرة .أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء و سهلة الإستعمال.
2– بإستعمال الأيدي ،لفي العجينة بطول 8 سم ثم شكلي أهلة ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة مع ترك فراغ بينها كي لا تلتصق.
3– ضعيها في الفرن مدة 15 دقيقة.أتركيها تبرد ثم انزعيها من الصينية و رمديها في السكر الناعم.



Noeuds au citron

Ingrédients :

- 500 gr de beurre
- 500 gr de sucre glace
- 3 à 4 œufs (selon grosseur)
- 3 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait d'orange
- 2 sachets de levure
- 1 kg de farine environ
- Zeste d'un citron

Décoration :

- Quelques cacahuètes
- 1 jaune d'œuf

Préparation :

1- Dans un récipient, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent crémeux. Ajouter les œufs un par un, sans cesser de battre. Incorporer le zeste de citron, la vanille et l'extrait d'orange et en dernier la farine au préalable mélangée à la levure. Bien mélanger pour avoir une pâte ferme et facile à travailler.

2- Former un boudin de 15 cm de long, puis le façonner sous la forme d'un nœud. Fermer ce dernier par une cacahuète entière. A l'aide d'un pinceau, badigeonner le nœud avec du jaune d'œuf. Répéter la même opération jusqu'à épuisement de la pâte.

3- Disposer tous les nœuds sur un plat beurré allant au four, enfourner jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.

عقد بالليمون

المقادير:

- 500غ زبدة
- 500غ سكر ناعم
- 3إلى 4 بيضات (حسب الحجم)
- 3أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة البرتقال
- 2كيسين خميرة
- 1كلغ فرينة
- قشور ليمونة

التزيين:

- حبات كاوكاو
- صفار بيضة

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة و السكر حتى يصبح الخليط كالكريمة ضفي البيض الواحدة تلوى الأخرى مع الخلط.ضفي قشور الليمون ،الفانيليا ،نكهة البرتقال و في الأخير الفرينة الممزوجة بالخميرة. أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.

2– شكلي حربوش طوله 15 سم ثم لفيه على شكل عقدة .أغلقيها بحبة كاوكاو.بواسطة فرشاة ،إطلي سطح العقد بصفار البيض . كرري العملية حتى نهاية العجينة.

3– ضعي العقد في صينية فرن مدهونة بالزبدة ،ضعيها في الفرن و اتركيها تطهى حتى تكسب اللون الذهبي.



Bâtonnets aux cerises et aux raisins

Ingrédients :

- 360 gr de beurre ramolli
- 200 gr de sucre semoule
- 2 sachets de vanille
- 2 œufs
- 2 sachets et 1/2 de levure chimique
- 400 gr de raisins secs
- 1 kg 200 environ de farine
- Quelques gouttes d'extrait de fraise

Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger les œufs et le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le beurre ramolli, la vanille, l'extrait de fraise et la farine mélangée au préalable à la levure.
En dernier, incorporer les raisins secs.
2- Bien mélanger, rouler la pâte en boudin et, à l'aide d'un couteau, découper des petits bâtonnets de 10 cm de longueur.
3- disposer dans un plat beurré allant au four,puis enfourner jusqu'à ce qu'ils deviennent un peu dorés.
Remarque : vous pouvez façonner d'autres modèles, des carrés ou des ronds par exemple.

عصيات بالكرز و الزبيب

المقادير:

- 360غ زبدة طرية
- 200غ سكر مسحوق
- 2أكياس فانيليا
- 2حبات بيض
- 2أكياس و 1/2 خميرة كيميائية
- 400غ زبيب
- 1كلغ و200 غ فرينة
- بضع قطرات من نكهة الفراولة

كيفية التحضير:

1- في وعاء ،أخلطي البيض و السكر حتى تتحصلي على خليط مرغون.ضفي الزبدة الطرية ، الفانيليا ،نكهة الفراولة و الفرينة الممزوجة بالخميرة و أخيرا ضفي الزبيب.
2- أخلطي جيدا ثم لفي العجينة على شكل حربوش ، و بواسطة السكين قطعي عصيات صغيرة طولها 10 سم.
3- ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى حتى تكسب اللون الذهبي.
ملاحظة : يمكن تشكيل أشكال أخرى ، مربعات أو دوائر مثلا.



Triangles à la vanille

Ingrédients :

- 4 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 500g de beurre ramolli
- 2 sachets de levure chimique
- 2 sachets de vanille
- 1 verre de sucre cristallisé
- Quelques gouttes d'extrait de pomme
- 750g de farine (environ)
- 1 pincée de sel

Décoration :

- 2 poignées de cacahuètes grillées et moulues
- Confiture d'abricot

Préparation :

1- Dans une terrine , battre le beurre et le sucre en pommade. Ajouter les jaunes et les blancs d'œufs , l'extrait de pomme , la pincée de sel , la vanille , en dernier incorporer la farine mélangée au préalable à la levure.
2- Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte facile à travailler.
3- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à 4 mm d'épaisseur.
4- A l'aide d'un emporte – pièce découper des triangles , les disposer dans un plat allant au four Enfourner pendant 20 mn environ.
5- A la sortie du four, étaler le coté plat de confiture et le saupoudrer de cacahuètes.

مثلثات بالفانيليا

المقادير:

- 4 صفار بيض
- 2 بياض بيض
- 500غ زبدة طرية
- 2 أكياس خميرة كيميائية
- 2 أكياس فانيليا
- 1 كأس سكر مسحوق
- بضع قطرات نكهة التفاح
- حوالي750 غ فرينة
- 1قرصة ملح

التزيين:

- 2حفنات كاوكاو محمّص و مرحي
- مربى المشمش

كيفية التحضير:

1– في وعاء ،أخلطي الزبدة و السكر على شكل كريمة .ضفي صفار و بياض البيض ،نكهة التفاح ،قرصة الملح ،الفانيليا و في الأخير الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية.
2– أخلطي الكل حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال.
3– على طاولة عمل ، أبسطي العجينة بالحلال بسمك 4 ملم.
4– بواسطة مول قطعي مثلثات و ضعيها في صينية الفرن ،اتركيها تطهى مدة 20 دقيقة.
5– عند خروجها من الفرن ،اطلي السطح الأملس بالمربى و ذرذري عليه الكاوكاو.

